privileg

Elektro-Einbauherd 31000

Gebrauchs- und
Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre Quelle GmbH

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 4
Worauf Sie achten müssen 5
Gerätebeschreibung 6
Versenkbare Knebel 6
Vor dem ersten Gebrauch 8
Backofen reinigen 8
Uhrzeit einstellen (Erstanschluss) 8
Uhrzeit korrigieren 9
Backofen 9
Backofen ein- / ausschalten 9
Betriebsart/ Temperatur wählen 10
Temperatur verändern 11
Schnellaufheizung 11
Anwendungs-Beispiel 12
Automatische Sicherheitsabschaltung 13
Kindersicherung 14
Kurzzeitmesser 15
Abschaltautomatik 16
Ein- / Abschaltautomatik 17
Demo-Funktion 18
Beschreibung der Betriebsarten 19
Einschubebenen 22
Teleskopauszugschienen (Vollauszug) 22
Fettfilter 23
Antihaft-Backblech und Fettpfanne 23
Gehäusekühlung 23

Inhaltsverzeichnis

Energiespartipps zum Backofen 24

Backen 25
Hinweise zum Backen allgemein 25
Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze 25
Hinweise zum Backen mit Heißluft und Heißluft-Plus 26
Hinweise zum Backen mit der Pizzastufe 26
Tipps zum Backen / Hinweise zur Backtabelle 27

Backtabelle 28

Braten 29
Hinweise zum Braten allgemein / Hinweise zur Brattabelle 29
Tipps zum Braten / Tipps zum Bratgeschirr 30

Brattabelle 30

Grillen und Überbacken 31
Hinweise zum Grillen allgemein 31
Hinweise zur Grilltabelle / Tipps zum Grillen 31

Grilltabelle 32

Einkochen / Einkochtabelle 33

Auftauen 34

Warmhaltestufe 34

Geschirrwärmen 34

Kochstellen 35
Bedienung der Kochstellen 35
Zuschaltung 35

Reinigung und Pflege 36
Frontgehäuse / Backofen 36
Teleskopauszugschienen 37
Grillheizkörper absenken 38
Backofentür 39
Innenreinigung der Glasscheiben 40

Was tun bei Problemen? 41

Austausch von Geräteteilen 42
Backofenlampe / Sonstiges Zubehör 42

Hinweise zur Entsorgung 43

Montageanleitung
Sicherheitshinweise für den Installateur 44
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 44
Einbau Kochfeld / Kochmulde 44
Geräteeinbau 45
Elektroanschluss 46

Technische Daten 47

Kundendienst 49
Ersatzteile 50

Gewährleistung 53

Sicherheitshinweise

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zu vermeiden dürfen solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Keine brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Bei der Verwendung von alkoholischen Zutaten im Backofen kann ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Beim Öffnen der Backofentür nicht mit Glut, Funken oder Feuer hantieren. Es wird empfohlen, das fertige Gargut im geschlossenen Backofen ca. 15 Minuten abkühlen zu lassen.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vorsicht! Das Gerät ist schwer. Metallkanten am Gerät unten, hinten und an den Tragegriffen stellen ein Verletzungsrisiko dar. Beim Auspacken, Tragen und Einbau sind immer Schutzhandschuhe zu benutzen.

Worauf Sie achten müssen

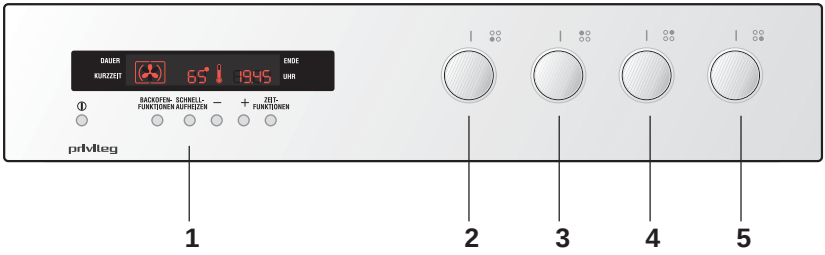
Schäden vermeiden

- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf dem Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.

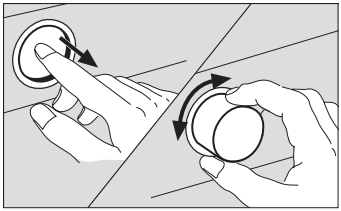
Bestimmungsgemäße Verwendung

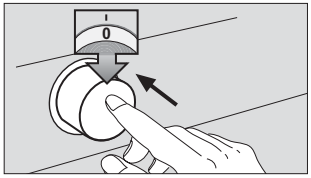
Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.
Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend beschrieben.

Gerätebeschreibung



1 Backofen-Elektronik
2 Schalter für Kochstelle, vorne links (mit Zuschaltung)
3 Schalter für Kochstelle, hinten links
4 Schalter für Kochstelle, hinten rechts (mit Zuschaltung)
5 Schalter für Kochstelle, vorne rechts





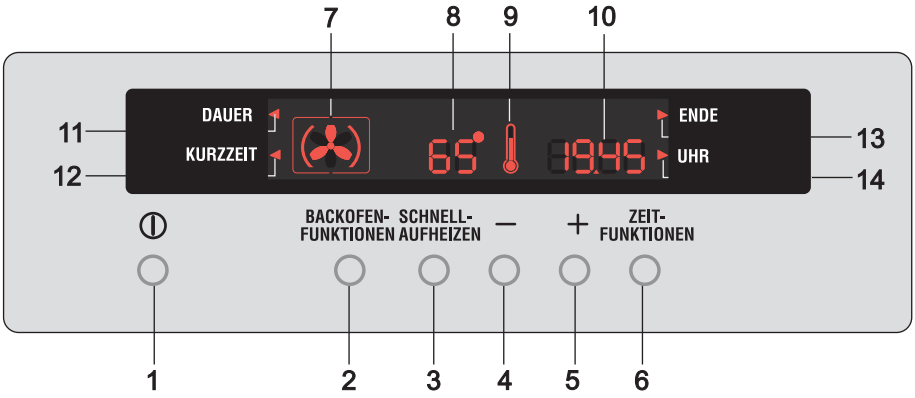
Versenkbare Knebel

Die Bedienknebel des Herdes sind versenkbar. In versenkter Position schließen sie mit der Bedienblende bündig ab.

Zum Bedienen des Knebels, mittig den Knebel kurz antippen.

Zum Versenken den Knebel auf Nullstellung drehen (**„0"**) und hineindrücken, wodurch er einrastet.

Gerätebeschreibung



1 **Taste ⏻ EIN/ AUS**
zum Ein- und Ausschalten des Backofens

2 **Taste BACKOFENFUNKTIONEN**
zum Anwählen der Betriebsarten

3 **Taste SCHNELLAUFHEIZEN**
zum Einschalten der Schnellaufheizung „SAH" (**S**chnell**A**uf**H**eizung)

4 Minus-Taste **–** (Einstellung verringern; Temperatur und Zeiten)

5 Plus-Taste **+** (Einstellung erhöhen; Temperatur und Zeiten)

6 **Taste ZEITFUNKTIONEN**
zur Einstellung muss die jeweilige LED ► blinken; siehe Punkt 11 bis 14

7 Anzeige der Betriebsarten (z.B. Ober-/ Unterhitze, Grill ...)

8 Temperatur

9 Thermometer-Symbol

10 Uhrzeitanzeige oder Programmierung von Zeiten

11 LED **DAUER** ►: Betriebsdauer (Dauer)

13 LED **ENDE** ►: Betriebsende (Uhrzeit)

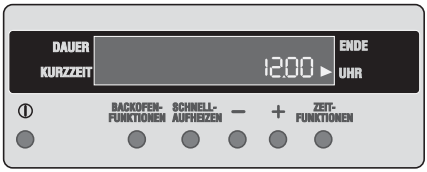
12 LED **KURZZEIT** ►: Kurzzeitwecker

14 LED **UHR** ►: Uhrzeiteinstellung

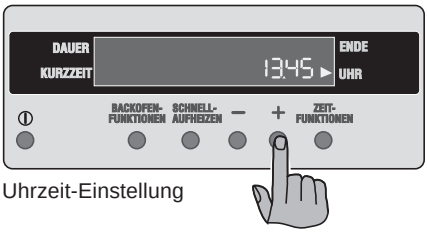
Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Backofen reinigen

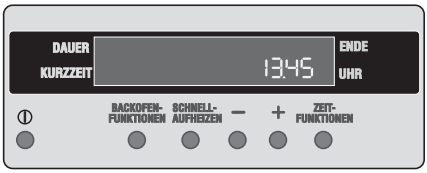
Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.



Erstanschluss



Uhrzeit-Einstellung



Uhrzeit ist eingestellt

Uhrzeit einstellen (Erstanschluss)

Wenn das Gerät an das Netz angeschlossen wird, muss die Uhrzeit eingestellt werden, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist!
Es erscheint 12.00 - 12.01 - 12.02 usw. im Display und die LED **UHR ►** blinkt.

Dann folgendermaßen vorgehen:

- Mit der **+** - oder **—** -**Taste** die aktuelle Uhrzeit einstellen.
  Ca. 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung blinkt die LED **UHR ►** nicht mehr und die Uhrzeit wird übernommen.

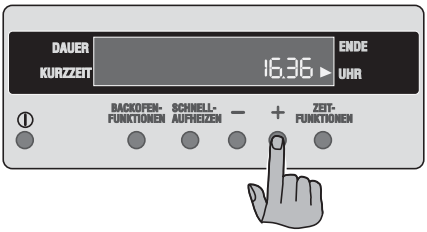
  Die Einstellung ist damit beendet.

Hinweise

Wenn die **+** - oder **—** -**Taste** kurz angetippt wird, so erfolgt die Einstellung in 1-Minuten-Schritten.
Wenn die Tasten gedrückt gehalten werden, erfolgt die Einstellung in 5-Minuten-Schritten, zuerst langsam und dann schneller.

Uhrzeit korrigieren

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

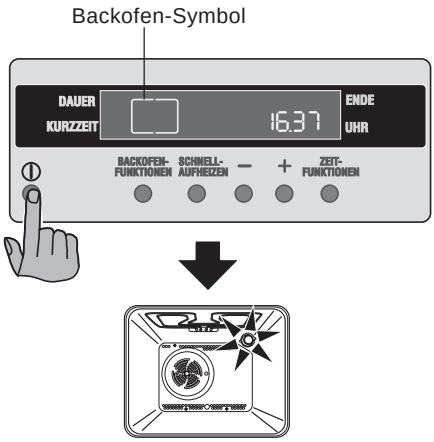


Vorgehensweise

1. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **UHR ►** blinkt.
2. Mit der **+** - oder **—** -**Taste** die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Ca. 5 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung blinkt die LED **UHR ►** nicht mehr und die Uhrzeit wird übernommen.

Backofen ein- / ausschalten

Die Bedienung der Backofen-Elektronik erfolgt ausschließlich über Kurzhubtasten.



Einschalten

- Die **Taste** ⏻ drücken.

  Es erscheint das Symbol des Backofens im Display und die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.

  Nach dem Einschalten sollte eine Betriebsart gewählt werden (nächstes Kapitel).

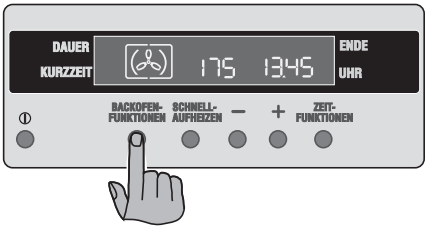
  Falls einige Minuten nach dem Einschalten keine Betriebsart gewählt wird, schaltet sich der Backofen aus, weil er nicht benutzt wird.

Ausschalten

- Die **Taste** ⏻ drücken.

  Alle Funktionen/Garprogramme werden abgebrochen, die Ofenbeleuchtung erlischt.

  Der Backofen kann jederzeit ausgeschaltet werden, unabhängig von Betriebsart oder Programmierung.



Betriebsart wählen (Beheizungsart)

Betriebsart/ Temperatur wählen

1. Den Backofen durch Drücken der **Taste** ⏻ einschalten.
2. Die **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die gewünschte Beheizungsart im Display erscheint:

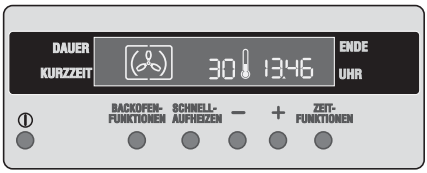
Symbol	Betriebsart	Temperatur-vorschlag	Maximale Temperatur
	Heißluft-Plus	175°C	250°C
	Heißluft	175°C	250°C
	Ober-/Unterhitze	200°C	250°C
	Kleinflächengrill**	250°C	250°C
	Großflächengrill**	250°C	250°C
	Umluftgrill***	180°C	250°C
	Pizzastufe	175°C	250°C
	Auftaustufe	AUF*	- -
	Unterhitze	250°C	250°C
	Warmhalten	85°C*	- -
	Vorwärmen	45°C*	- -

* Die Temperatur bei der Auftaustufe, der Warmhalten sowie bei Vorwärmen ist fest vorgegeben und kann nicht verändert werden.

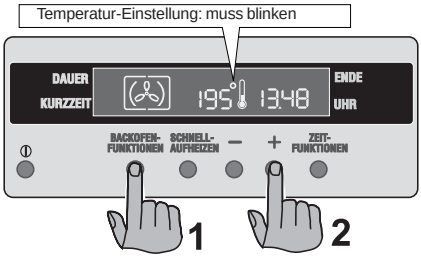
** Minimal 200°C sind einstellbar.

*** Maximal 200°C einstellen.

Backofen heizt auf



3. Zu jeder gewählten Betriebsart erscheint ein Temperaturvorschlag im Display (das Grad-Zeichen „⁰ " blinkt).
   Gleich anschließend kann durch Drücken der **+** - oder **–** -**Taste** die vorgeschlagene Temperatur in 5-Grad-Schritten geändert werden.
4. Einige Sekunden nach der Einstellung wird die Auswahl übernommen und der Backofen heizt auf. Das Thermometer-Symbol leuchtet.
   Die einzelnen Segmente blinken entsprechend der erreichten Temperatur.



5. Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton. Alle Segmente des Thermometersymbols sind nun voll ausgeleuchtet.

   Hinweis: Die Temperaturanzeige zeigt immer die aktuell im Backofen vorhandene Temperatur an.

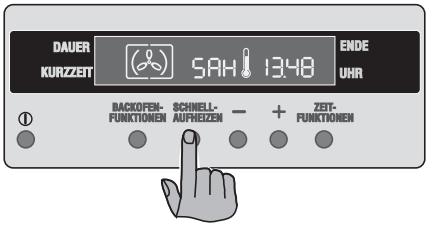
Temperatur verändern

Wenn die Temperatur geändert werden soll, zuerst die **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** drücken, damit das Grad-Zeichen „°" blinkt.
Dann mit der **+** - oder **–** -**Taste** die Einstellung vornehmen.
Nach der Eingabe erlischt das Grad-Zeichen „°" und das Thermometer-Symbol leuchtet auf.

Schnellaufheizung (SAH)

Die Schnellaufheizung kann zum Aufheizen jeder Betriebsart, außer der Auftaustufe, verwendet werden.

Es werden mehrere Heizkörper und der Ventilator gleichzeitig eingeschaltet, wodurch sich die Aufheizdauer wesentlich verkürzt.
Nach Erreichen der Temperatur wird automatisch auf die gewählte Betriebsart umgeschaltet.



Schnellaufheizung

Vorgehensweise

1. Eine Betriebsart muss gewählt sein.
2. **Taste SCHNELLAUFHEIZEN** drücken.
   Im Display erscheint „SAH" (**S**chnell-**A**uf**H**eizung).
3. Nach dem Aufheizen auf die vorgegebene Temperatur ertönt ein Signalton und es wird automatisch auf die eingestellte Betriebsart umgeschaltet. Dann können Gerichte bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, in den Backofen gegeben werden.

Anwendungs-Beispiel

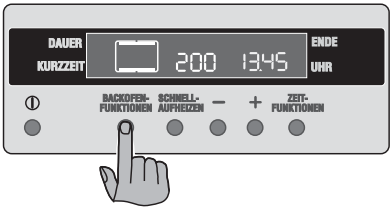
Es soll die Betriebsart Ober-/Unterhitze mit 195°C für einen Streuselkuchen eingestellt werden.
Der Backofen soll möglichst schnell aufheizen.

Dazu folgende Tasten drücken:

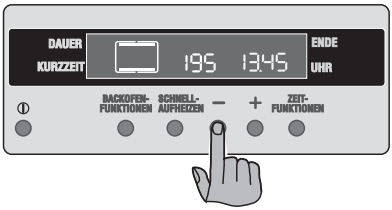
1. **Taste** ⏻ einmal drücken.
2. **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** dreimal drücken.
3. **Taste Minus −** einmal drücken.
4. **Taste SCHNELLAUFHEIZEN** einmal drücken.

Damit ist die Einstellung vorgenommen.

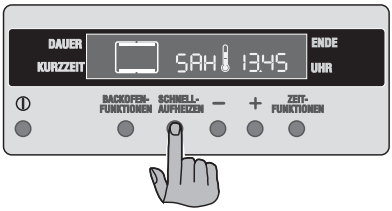
5. Zum Ausschalten des Backofens **Taste** ⏻ einmal drücken.



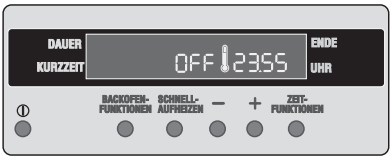
Taste BACKOFENFUNKTIONEN dreimal drücken.



Taste Minus einmal drücken.



Taste SCHNELLAUFHEIZEN einmal drücken.



Betriebsdauerbegrenzung

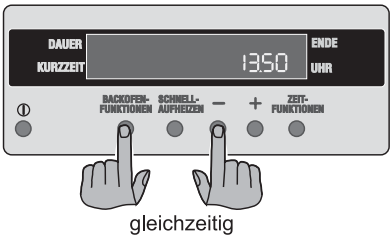
Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Elektronik besitzt eine Betriebsdauerbegrenzung, die den Backofen nach einer festgelegten Zeit abschaltet, falls er versehentlich eingeschaltet geblieben ist.
Die festgelegte Zeit ist abhängig von der gewählten Temperatur, jedoch unabhängig von der Betriebsart.

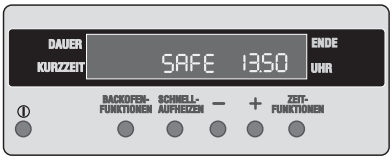
Wenn die eingestellte Temperatur ... ist.	...schaltet sich der Backofen aus:
250°C	nach 3 Std.
von 200 bis 245°C	nach 5,5 Std.
von 120 bis 195°C	nach 8,5 Std.
niedriger als 120°C	nach 12 Std.

Hinweise

- Die Betriebsdauerbegrenzung spricht nur an, wenn Temperatur und Betriebsart über die gesamte festgelegte Zeit nicht verstellt werden.
- Zum Löschen der Anzeige ”OFF” die **Taste** ⏻ drücken.



Kindersicherung ein-/ ausschalten



Kindersicherung ist eingeschaltet

Kindersicherung

Um zu vermeiden, dass sich Kinder spielenderweise am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden.

Wichtig

Die Kindersicherung kann nur dann eingeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!

Kindersicherung einschalten

1. Der Backofen muss ausgeschaltet sein. Dazu eventuell die **Taste** ⏻ betätigen und warten, bis die Beleuchtung im Backofen ausgeht.
2. Gleichzeitig **Taste BACKOFENFUNKTIONEN** und **—** -**Taste** für mindestens 3 Sekunden drücken.

   Die Kindersicherung ist eingeschaltet, wenn ein kurzer Signalton den Vorgang quittiert und „**SAFE**" im Display angezeigt wird.

Kindersicherung ausschalten

3. Gleichzeitig **Taste BACKOFEN-FUNKTIONEN** und **—** -**Taste** für mindestens 3 Sekunden drücken.

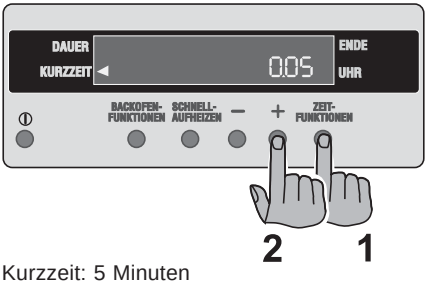
   Die Kindersicherung ist ausgeschaltet, wenn ein kurzer Signalton den Vorgang quittiert und „**SAFE**" erlischt.

Hinweis:

Die Bedienung des Kurzzeitweckers ist während der aktivierten Kindersicherung nicht gesperrt.

Kurzzeitmesser

Der Kurzzeitmesser arbeitet wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.



Kurzzeit: 5 Minuten

1. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **KURZZEIT** ► blinkt.
2. Mit der **+** -**Taste** die gewünschte Kurzzeit einstellen.
   Kurz darauf wird die Einstellung übernommen und die aktuelle Uhrzeit wird wieder angezeigt. Die Kurzzeit läuft im Hintergrund ab.
3. Nach Ablauf ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
   Zum Abschalten des Signaltons **eine beliebige Taste** (außer Taste ⏻) drücken.

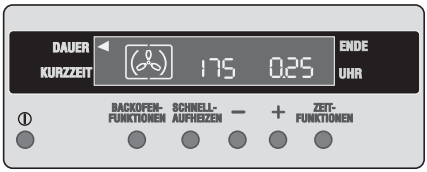
Der Signalton erlischt ansonsten automatisch nach ca. 2 Minuten.

Hinweise:

- Der Kurzzeitwecker hat keine Schaltfunktion für den Backofen.
- Es kann eine Kurzzeit von maximal 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Korrekturen der ablaufenden Kurzzeit können jederzeit durch die **+** - oder **—** -**Taste** vorgenommen werden, während die LED **KURZZEIT** ► blinkt.
- Um den Kurzzeitwecker vorzeitig zu löschen, die Kurzzeit auf 0.00 einstellen.

Abschaltautomatik

Mit der Abschaltautomatik schaltet sich der in Betrieb befindliche Backofen zu einem bestimmten Abschaltzeitpunkt selbsttätig ab.
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.



Abschaltautomatik: 25 Minuten

Vorgehensweise

1. Gericht in den Backofen stellen und Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **Dauer** ▶ blinkt.
3. Mit der **+** -**Taste** die gewünschte Betriebsdauer (in Minuten) einstellen.
   Korrekturen mit der **–** -**Taste** vornehmen.
   Kurz darauf wird die Einstellung übernommen, der Ablauf hat begonnen.
   Die LED **Dauer** ▶ leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
   Zum Abschalten **eine beliebige Taste** drücken.
5. Gericht aus dem Backofen holen und Backofen ausschalten.

Hinweise:

- Wenn nach Ablauf der Automatik die LED **Dauer** ▶ blinkt, bleibt der Backofen solange ausgeschaltet, bis er durch Betätigung einer beliebigen Taste freigeschaltet wird.
  Falls dieses durch die **Taste** ⏻ erfolgt, wird der Backofen direkt ausgeschaltet.
- Es kann eine Betriebsdauer von max. 23 Std. 59 Min. eingegeben werden.
- Um die Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die **Taste** ⏻ drücken.

Ein- / Abschaltautomatik

Für den Backofen kann die Betriebsdauer und das Betriebsende im voraus programmiert werden.

Praktisches Beispiel: es ist 8.00 Uhr und ein Schweinebraten soll mit der Betriebsart Heißluft 2 Std. 30 Min. im Backofen braten. Rechtzeitig zum Mittagessen um 12.45 Uhr soll er fertig sein. Dazu wie folgt vorgehen:

1. Braten in den Backofen stellen, Betriebsart und Temperatur wählen.
2. Betriebsdauer einstellen: die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **Dauer** ► blinkt.

   Mit der **+** -**Taste** 2 Std. 30 Min einstellen (0.00 - 0.01 - 0.02 .... 2.30).
3. Betriebsende einstellen: die **Taste ZEITFUNKTIONEN** so oft betätigen, bis die LED **ENDE** ► blinkt.

   Mit der **+** -**Taste** die Uhrzeit 12.45 einstellen (10.30 - 10.31 .....12.45).

Damit ist die Programmierung vorgenommen.
Im Display leuchtet die LED **ENDE** ► und LED **Dauer** ►.

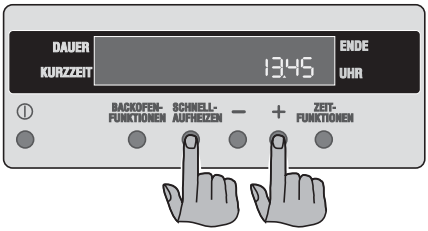
4. Nach Ablauf der Automatik schaltet sich der Backofen automatisch aus und es ertönt zeitbegrenzt ein Signalton.
5. Zum Abschalten des Signaltons und zum Freischalten des Backofens eine **beliebige Taste** drücken. Die Backofenbeleuchtung bleibt eingeschaltet. Nach ca. 5 Minuten schaltet sich der Herd komplett ab.
6. Gericht aus dem Backofen holen und Backofen ausschalten.

Hinweise:

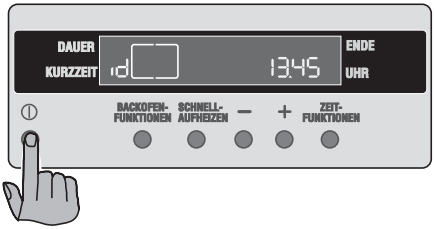
- Korrekturen der Betriebsdauer bzw. des Betriebsendes sind jederzeit möglich.

  Dazu zuerst die entsprechende Funktion wählen (Symbol ► muss blinken), anschließend **+** - oder **−** -**Taste** betätigen.
- Um die Ein-/ Abschaltautomatik vorzeitig zu löschen, die **Taste** ⏻ drücken.

Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.



Demo Funktion ein-/ ausschalten



Demo Funktion ist eingeschaltet

Demo Funktion

Diese Funktion kann verwendet werden, um die Funktionsweise des Backofens in Geschäften – ohne Stromverbrauch, außer für die Backofenbeleuchtung – zu demonstrieren.
Bei Aktivierung dieser Funktion muss sich der Backofen in der Betriebsart „Standby" befinden.

1. Die **Tasten SAH** (**S**chnell**A**uf**H**eizung) und **+** 2 Sekunden lang drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal.

2. Wenn die **Taste** ⏻ gedrückt wird, erscheint auf dem Display neben dem Symbol der Backofenlampe der Hinweis **id**.

Sämtliche Funktionen des Backofens können eingestellt werden, aber das Thermometer-Symbol 🌡 blinkt nicht.

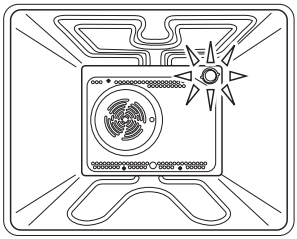
Demo Funktion ausschalten

3. Die **Taste** ⏻ drücken um den Backofen auszuschalten.

4. Die **Tasten SAH** (**S**chnell**A**uf**H**eizung) und **+** 2 Sekunden lang drücken.

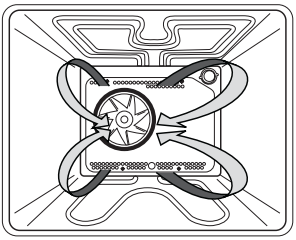
Es ertönt ein akustisches Signal und die Demo Funktion ist deaktiviert.

Beschreibung der Betriebsarten



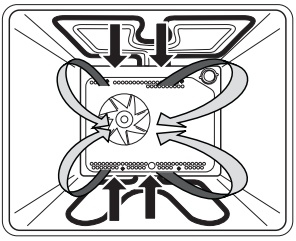
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung ist (allein) eingeschaltet.
Diese Betriebsart kann beim Reinigen des Backofens oder zum Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges genutzt werden.
Bei allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



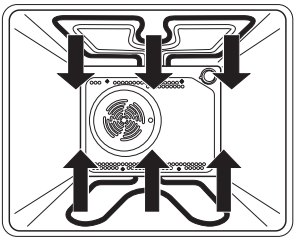
Heißluft-Plus

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Luft, die vom hinteren Heizkörper erhitzt wird, in einem ständigen Kreislauf.
Diese Betriebsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen besonders gut.



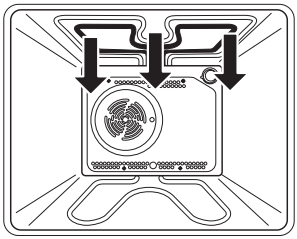
Heißluft

Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt die Luft, die vom oberen und unteren Heizkörper erhitzt wird, in einem ständigen Kreislauf.
Diese Betriebsart eignet sich für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.



Ober-/Unterhitze

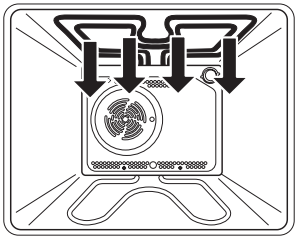
Strahlungswärme wird vom (außen liegenden) oberen und vom unteren Heizkörper gleichmäßig an das Gargut abgegeben.
Bei dieser Betriebsart ist Backen oder Braten nur auf einer Ebene möglich.



Kleinflächengrill

Intensive Wärme wird vom Grillheizkörper (innen liegender, oberer Heizkörper) an das Gargut abgestrahlt. Nur der mittlere Bereich der Grillfläche wird beheizt.

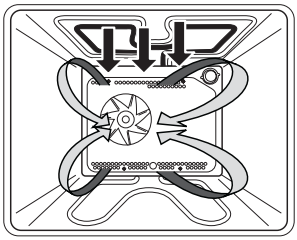
Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür!



Großflächengrill

Intensive Wärme wird von den beiden oberen Heizkörpern an das Gargut abgestrahlt.
Die gesamte Grillfläche wird beheizt.

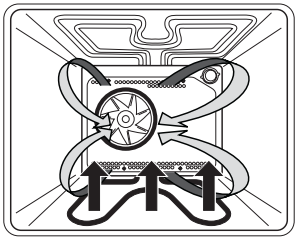
Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür!



Umluftgrill

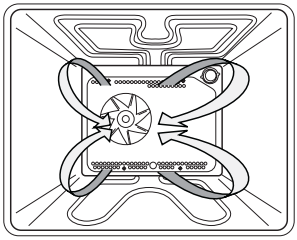
(Maximal 200°C einstellen)

Das Gebläse an der Backofenrückwand und der Grillheizkörper sind gleichzeitig in Betrieb.
Bei dieser Betriebsart ist Braten bzw. Grillen nur auf einer Ebene möglich.



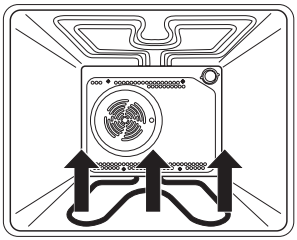
Pizzastufe

Das Gebläse an der Backofenrückwand und der hintere sowie der untere Heizkörper sind gleichzeitig in Betrieb. So wird die erhitzte Luft gleichmäßig verteilt und es kommt von unten besonders viel Hitze an die Speise.
Bei dieser Betriebsart ist Backen nur auf einer Ebene möglich.



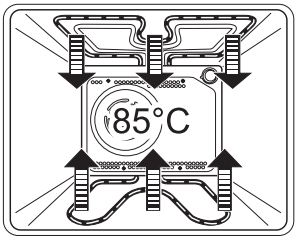
Auftaustufe

Nur das Gebläse an der Backofenrückwand ist in Betrieb und wälzt die Luft um. Die Heizung bleibt ausgeschaltet. Bei dieser Betriebsart erfolgt die Luftumwälzung ohne Heizung. Diese wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.



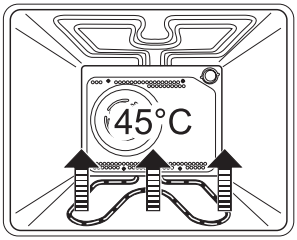
Unterhitze

Strahlungswärme wird nur von dem unteren Heizkörper an das Gargut abgegeben.
Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite einer Speise nachträglich stärker gebraten oder gebacken werden soll.



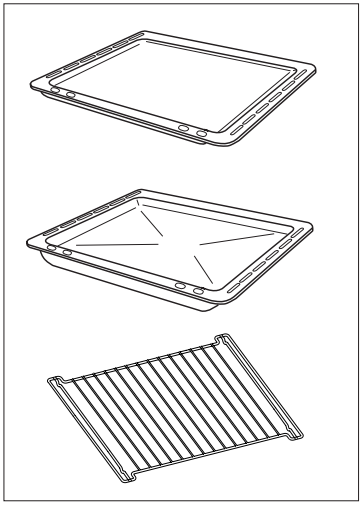
Warmhaltestufe

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung durch den oberen und unteren Heizkörper mit reduzierter Leistung.
Die Betriebsart kann zum Warmhalten von Speisen verwendet werden.



Vorwärmen

Bei dieser Betriebsart erfolgt die Beheizung durch den unteren Heizkörper mit reduzierter Leistung.
Die Betriebsart kann zum Erwärmen von Geschirr verwendet werden.

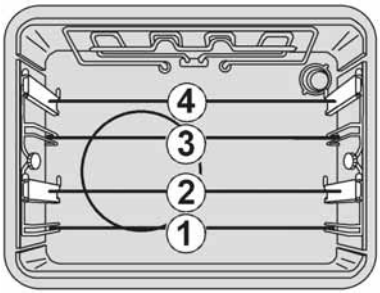


Backofen-Zubehörteile

Backblech (flach) für Kuchen und Plätzchen

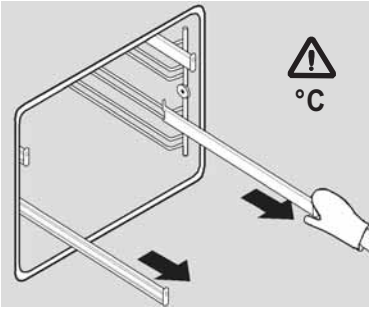
Fettpfanne (tief) für feuchte Kuchen, Braten oder als Auffanggefäß für Bratensaft

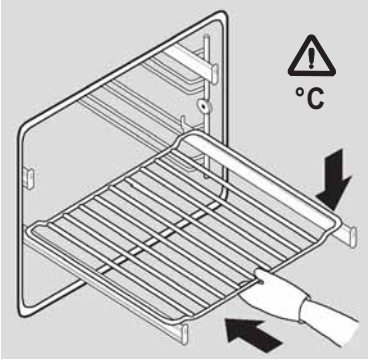
Rost für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Einschubebenen

In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in **4 Ebenen** eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.
Die Einschubebene 2 und 4 von unten besitzt einen Teleskopauszug.
Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!





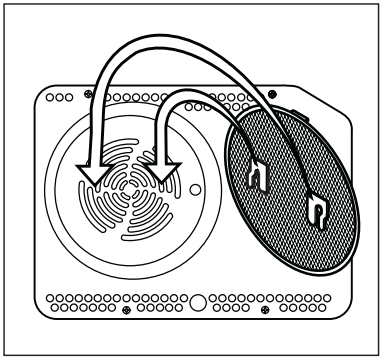
Teleskopauszugschienen

Achtung: Teleskopauszugschienen und sonstige Zubehörteile werden heiß! Topflappen o.ä. verwenden!

Der Backofen besitzt Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen.

- Zum Einsetzen von Rost, Backblech oder Fettpfanne zuerst die Teleskopauszugschienen einer Ebene herausziehen.
- Rost, Backblech oder Fettpfanne auf den herausgezogenen Schienen ablegen und von Hand ganz in den Backofen bis zum Anschlag einschieben.

Backofentüre immer erst schließen, wenn Teleskopauszugschienen vollständig eingeschoben sind.



Fettfilter

Der eingesetzte Fettfilter an der Backofenrückwand schützt den Ventilator, den Ringheizkörper und den Backofen vor unerwünschten Fettablagerungen.

Den Fettfilter immer ...
- beim Braten einsetzen
- beim Backen herausnehmen

Wichtiger Hinweis: Beim Backen kann ein eingesetzter Fettfilter das Backergebnis negativ beeinflussen.

Antihaft-Backblech und Fettpfanne

Vor dem ersten Gebrauch sind die Antihaft-Zubehörteile mit heißem Wasser und Spülmittel sorgfältig zu reinigen

Damit dieses Zubehör wertbeständig und immer dauerhaft leicht zu reinigen ist, sollten Sie folgende Hinweise beachten:

- Backblech und Fettpfanne nicht ohne Lebensmittel bzw. leer in dem eingeschalteten Ofen verwenden.
- Backblech und Fettpfanne nicht auf heiße Kochfelder stellen, da die Antihafteigenschaften durch punktuelle Überhitzung beeinträchtigt werden können.
- **Achtung!** Schneiden oder kratzen Sie nie mit einem Messer oder metallischem Gegenstand auf dem Backblech oder in der Fettpfanne, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird. Verwenden Sie nur Kunststoff- oder Holzwerkzeuge. Bevor Sie Blechkuchen oder herzhafte Speisen, die Sie auf dem antihaftbeschichteten Zubehör gebacken haben zerschneiden, entfernen Sie sie erst vom Blech. Legen Sie sie im Stück z.B. auf ein Holzbrett und schneiden Sie erst auf diesem Ihre Speise!

Backofen

Gehäusekühlung

Die eingebaute Gehäusekühlung sorgt für niedrige Temperaturen an Bedienblende, Schalterknebel und Backofen-Türgriff bei aufgeheiztem Backofen.
Außerdem wird durch den Luftstrom, der zwischen Tür und Bedienblende entweicht, der Wrasenaustritt aus dem Backofen erleichtert.
Das Ein- und Ausschalten der Kühlung erfolgt automatisch durch ein Thermostat.
Nach dem Abschalten des Backofens läuft die Gehäusekühlung einige Zeit nach, bis ausreichende Abkühlung erfolgt ist. Zum raschen Auskühlen kann die Backofentür etwas geöffnet werden (Raststelle), wodurch sich die Abkühlzeit verkürzt.

Dieser Ofen ist mit einem Garsystem ausgestattet, das einen natürlichen Luftstrom erzeugt und die Kochdämpfe kontinuierlich im Umlauf hält.
Während des Garens wird Dampf erzeugt, der beim Öffnen der Tür austreten kann. Das ist normal.
Achtung: Beim Öffnen der Backofentür, während oder am Ende des Garvorganges auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle, schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Backen allgemein

- Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze, Heißluft oder Heißluft-Plus verwenden, für Pizza und Ähnliches auch die Pizzastufe. Wir empfehlen Ihnen jeweils die in der Backtabelle angegebene Betriebsart.
- **Richten Sie sich** auch bei der Wahl von Einschubebene, Temperatur und Backzeit **nach der Backtabelle** und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten mit anderen Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet. Falls Sie in der Tabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so richten Sie sich nach den Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.
- **Fettfilter beim Backen immer herausnehmen.**
- Backformen immer auf den Rost stellen.
- Bei Verwendung eines oder mehrerer Backbleche den Rost entfernen.
- Lassen Sie Gebäck nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden. Ausnahme: Quarktorte 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen

Hinweise zum Backen mit Ober-/Unterhitze

- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Vorheizen ist möglich, aus Energiespargründen jedoch nur ausnahmsweise bei Biskuit, Brot und Hefeteig, der noch aufgehen soll, zu empfehlen.
- Vorheizen verkürzt die angegebene Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. wenn das Thermometer-Symbol ständig leuchtet.

Hinweise zum Backen mit Heißluft und Heißluft-Plus

- Beide Heißluftarten eignen sich besonders für das Backen von feuchten Kuchen und für Obstkuchen.
- Sie brauchen nicht vorheizen.
- Sie können gleichzeitig auf mehreren Ebenen backen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backtemperatur ist in der Regel um ca. 20 °C niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze.
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden. Eventuell muss auch die Ebene gewechselt werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebakken werden, kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.

Hinweise zum Backen mit der Pizzastufe

- Diese Betriebsart ist ideal für das Backen von Pizza.
- Es können aber auch feuchte Obstkuchen mit Hefe- und Mürbeteig, Käsesoufflee und überbackene Kartoffeln damit zubereitet werden.

Tipps zum Backen

- **Ist der Kuchen durchgebacken?**

  Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

- **Der Kuchen fällt zusammen.**

  Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

- **Der Kuchen ist unten zu hell.**

  Sie können die Unterseite mit Hilfe der Betriebsart Unterhitze nachbräunen. Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

- **Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen).**

  Sie können den Kuchen mit Hilfe der Betriebsart Unterhitze nachgaren. Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

- **Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen.**

  Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Bedienblende niederschlägt.

- **Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgetellt.**

  Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, so dass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle

- Die angegebenen Backzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Backzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Da die Backzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität der Gebäckart abhängt, können sich Abweichungen ergeben.
- Wählen Sie immer erst die niedrigere Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreicht, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.

Backtabelle

Gebäckart	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Vorheizen min	Backzeit min
Kuchen in Formen					
Sandkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		40-70
Kastenkuchen	1	Ober-/Unterhitze	170-180		60-70
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		100-110
Quarktorte	2	Ober-/Unterhitze	160-170		60-90
Gedeckter Apfelkuchen	1	Heißluft-Plus	160-170		110-125
Obstkuchen	2	Heißluft-Plus	160-170		40-70
Wasserbiskuittorte	1	Ober-/Unterhitze	160-170		30-40
Mischbrot, Kastenform	1	Ober-/Unterhitze	190-210	10	50-60
Quiche	1	Ober-/Unterhitze	200-220	10	40-50
Kuchen auf dem Blech					
Rührkuchen	2	Ober-/Unterhitze	160-170		35-45
Rührkuchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft-Plus	150-160		35-46
Hefeblechkuchen	3	Heißluft-Plus	160-170		45-55
Streuselkuchen	2	Heißluft-Plus	160-170		25-35
Hefezopf-/kranz	2	Ober-/Unterhitze	180-200		
Stollen	2	Ober-/Unterhitze	170-180		
Zwetschgenkuchen, Fettpfanne	2	Heißluft-Plus	160-170		30-50
Biskuit	2	Ober-/Unterhitze	170-180		15-20
Apfelstrudel, Fettpfanne	2	Heißluft-Plus	160-170		50-70
Pizza, Fettpfanne	1	Pizzastufe	250	10	15-25
Kleingebäck					
Muffins,Small cakes	2	Ober-/Unterhitze	160-170		25-35
Mürbeteigplätzchen	2	Heißluft-Plus	150-160		15-25
Mürbeteigplätzchen, 2 Backbleche	1+3	Heißluft-Plus	150-160		15-25
Spritzgebäck	3	Heißluft-Plus	150-155		20-35
Hefekleingebäck, Brötchen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	10	20-35
Blätterteig-, Brandteiggebäck	2	Heißluft-Plus	170-190		15-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel, Quarkstrudel (Fettpfanne)	2	Heißluft-Plus	170-180		45-60
Pizza	1	Heißluft-Plus	200-220		10-20
Backofen-Pommes-Frites	2	Heißluft-Plus	170-180	10	20-30
Baguettes belegt	2	Heißluft-Plus	170-180	10	10-20

Braten

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Braten allgemein

- Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze, Heißluft, Heißluft-Plus oder Umluftgrill verwenden.
  Ober-/Unterhitze eignet sich eher für magere, Heißluft / Heißluft plus eher für fette Braten.
  Umluftgrill ist auch für große Bratenstücke, Krustenbraten und Geflügel ideal.
- Wir empfehlen Ihnen, jeweils die in der Brattabelle angegebene Betriebsart, Einschubebene und Temperatur.
- **Fettfilter beim Braten stets einsetzen.**
- Vorheizen ist nicht notwendig.
- Für sehr große Braten eignet sich der Rost am besten.
- Beim Braten auf dem Rost die Fettpfanne in Ebene 1 einschieben, um den abtropfenden Saft aufzufangen.
- Hohe Braten auf Ebene 1 einschieben.
- Der Rost lässt sich in die Fettpfanne einhängen.
- Es ist so viel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen.
- Bei längeren Bratzeiten muss zwischendurch kontrolliert und ggf. etwas Flüssigkeit nachgegossen werden, damit der Fleischsaft nicht verbrennt. Mehrmaliges Begießen macht den Braten saftiger.
- Offen gegarte Fleischstücke zuerst mit der Anrichteseite nach unten legen und nach 2/3 bis 3/4 der Zeit wenden.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Hinweise zur Brattabelle

- Die angegebenen Bratzeiten gelten für das Einschieben in den kalten Backofen. Ist der Backofen anfänglich heiß, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Bratzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Bratzeiten sind Richtwerte. Da die Bratzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Braten

Tipps zum Braten

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch im Backofen lohnt sich erst ab einem Gewicht von 1 kg. Kleinere Stücke grillen oder in der Pfanne braten!
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Roastbeef und andere Braten können Sie mit Hilfe eines käuflich erwerbbaren Bratenthermometers auf den Punkt garen. Für Roastbeef gilt:
  - rot / englisch 50-55 °C.
  - rosa 55-60 °C.
  - halb durch 60-65 °C.
  - durch >65 °C
- Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 5 bis 10 min im Backofen ruhen, damit er beim Aufschneiden weniger Saft verliert (Nicht bei Geflügel!).
- Nach jedem Bratvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Tipps zum Bratgeschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme stark reflektieren.

Brattabelle

Lebensmittel	Gewicht g	Bratgeschirr	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Bratzeit min
Rinderbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	120-150
Roastbeef, rot	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	45-55
Roastbeef, durch	1000	Rost	2	Ober-/Unterhitze	220-230	55-65
Schweinebraten mit Schwarte	1000	Bräter offen	2	Umluft-Grill	180-200	90-100
Schweinebraten ohne Schwarte	1000	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	90-100
Kassler mit Knochen	1500	Bratschlauch	2	Ober-/Unterhitze	170-190	90-120
Hackbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	60-70
Kalbsbraten	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-190	110-120
Lamm, Wild	1500	Bräter offen	2	Ober-/Unterhitze	180-200	90-120
Hähnchen, ganz	1000	Rost	2	Umluft-Grill	200	50-60
Ente	1700	Rost	2	Umluft-Grill	180	100-110
Gans	3000	Hoher Bräter offen	1	Umluft-Grill	170-180	140-160
Pute	5000	Rost	2	Heißluft-Plus	160-170	180-240
Ganzer Fisch	1000	Alu-Folie	2	Umluft-Grill	180-190	50-55

Grillen und Überbacken

Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind der Rost und die sonstigen Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!

Beim Einstechen in Grillgut, z.B. Würstchen, kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr für die Haut und besonders die Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.

Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!

Kinder grundsätzlich fernhalten.

Beim Öffnen der Backofentür - während oder am Ende des Garvorganges - auf einen möglichen Dampfaustritt achten!

Hinweise zum Grillen allgemein

- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür
- Beim Überbacken (Gratinieren) den Backofen vorheizen bis das Thermometersymbol vollständig leuchtet und nicht mehr blinkt und ein kurzer Signalton ertönt.
- **Beim Umluftgrillen maximal 200 °C einstellen.**
- Je nach Größe der Grillstücke sollte der Kleinflächengrill (z.B. für 1-3 Steaks) bzw. der Großflächengrill (z.B. für mehr als 3 Steaks) benutzt werden.
- Grillstücke direkt auf den Rost legen. Einzelstücke in die Mitte legen.
- Zum Auffangen von abtropfendem Saft ggf. Fettpfanne in Einschub 2 einschieben.
- Die Fleischstücke nach 2/3 der Zeit wenden.

Hinweise zur Grilltabelle

- Die angegebenen Grillzeiten gelten, wenn 5 Minuten vorgeheizt wurde.
- Sie gelten für den Garzustand „durch“. Sollte ein anderer Garzustand bevorzugt werden, ist die Grillzeit zu verkürzen.
- Die angegebenen Grillzeiten sind Richtwerte. Da die Grillzeit sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Lebensmittels abhängt, können sich Abweichungen ergeben.

Tipps zum Grillen

- Den Rost mit Öl einpinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Grillstücke sollten gleichmäßig dick sein. Steaks sollten 3 cm dick sein.
- Flache Scheiben nur einmal, dicke mehrmals wenden.
- Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkles Fleisch (Rind, Lamm) bräunt besser und schneller als helles Fleisch (Kalb, Schwein)
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Lebensmittel	Einschubebene	Betriebsart	Temperatur °C	Grillzeit min
2 Rinderfiletsteaks à point	4	Kleinflächengrill	250	10-15
2-4 Scheiben Fleisch	4	Kleinflächengrill	250	10-12
5-8 Scheiben Fleisch	4	Großflächengrill	250	15-20
Frikadellen, Fleischklopse	4	Großflächengrill	250	10-15
4 Grillwürste	4	Kleinflächengrill	250	12-15
2-4 Fische	4	Großflächengrill	250	12-15
2-4 Scheiben Fisch	4	Kleinflächengrill	250	12-15
Gemüse überbacken auf Backblech	4	Großflächengrill	200	10-15
Gemüse überbacken 1 Portion	3	Kleinflächengrill	200	10-15
Toastbrot, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	250	1-3
Toastbrote belegt, Rost voll belegt	3	Großflächengrill	200	8-10
Kartoffelgratin	2	Umluft-Grill	200	30-45
Gemüseauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45
Fischauflauf	2	Umluft-Grill	200	30-45

Einkochen

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene von unten einschieben. Heißluft-Plus mit 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft-Plus 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „**Auftaustufe**“ ein.

Hinweis: die Temperatur bei der Auftaustufe ist fest vorgegeben und kann nicht verändert werden.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Warmhaltestufe 85°C

Diese Funktion ist zum Warmhalten von Speisen geeignet.

Zu beachten:
Beim Warmhalten von Speisen, welche zuvor im Backofen zubereitet wurden, muss zwischen Beendigung des Garvorganges und Aktivierung der Warmhaltefunktion, die Tür für ca. 5 Minuten geöffnet werden, um die Backofentemperatur zu senken.

Beim Warmhalten von feuchten Speisen kann es zu Kondenswasserbildung an der Scheibe, Auffangrinne, sowie im Backraum kommen. Der Einbauherd ist sofort nach Abkühlung zu reinigen, da sonst Korrosionsgefahr besteht.

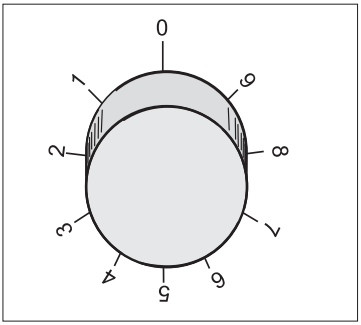
Tipp:
Benutzen Sie die SAH-Funktion zum schnellen Aufwärmen des Garraums.

Geschirrwärmen

Diese Funktion kann nur separat gewählt werden und dient nur zum Aufwärmen von Geschirr, aus Porzellan, Glas, Keramik, Steingut und Ton.

Sie können das Geschirr aufeinandergestapelt auf denn Rost in der Ebene 2 erwärmen.

Tipp:
Benutzen Sie die SAH-Funktion zum schnellen Aufwärmen des Garraums.



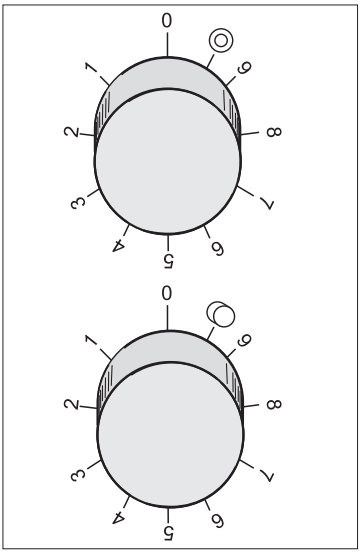
Kochstellenschalter

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.

Kochstufen	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
2 - 3	Fortkochen
4 - 5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7 - 8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**



Zuschaltung

(gilt nur für entsprechende Kochfelder)

Die kombinierbaren Glaskeramik-Kochfelder können hinten rechts oder vorne links mit mehreren Heizkreisen ausgestattet sein.
Bei diesen Kochzonen kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

- Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf Endanschlag (siehe Symbol ◎ bzw. ◯ ; “Klick” ist hörbar).
  Anschließend wird der Knebel zurück auf die gewünschte Stufe eingestellt.

- Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochstellenknebels auf 0 (Aus).

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

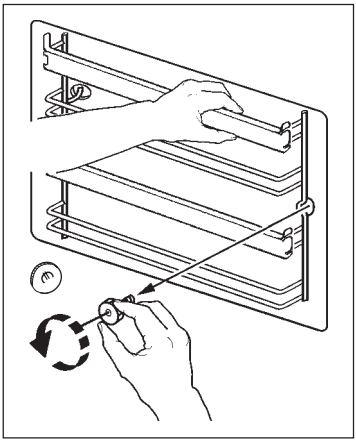
Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

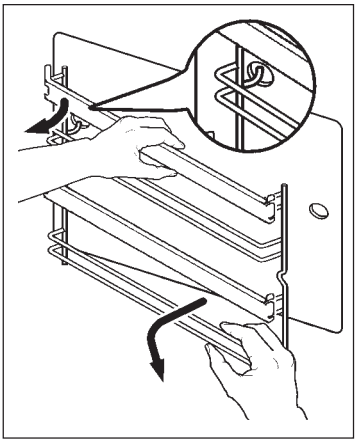
Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.
- Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Den **Fettfilter** nach jeder Benutzung mit einer weichen Bürste in heißem Spülwasser reinigen oder flach in die Geschirrspülmaschine legen.
- **Antihaft-Zubehörteile**: Zubehörteile mit weichem Schwamm oder Tuch in heißem Wasser mit Spülmittel reinigen.
  Achtung: Verwenden Sie keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel, Backofensprays, Stahlwatte oder harten Gegenstände wie Messer oder Klingenschaber. Diese zerstören die Beschichtung.





Teleskopauszugschienen

Zum Reinigen können die Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen komplett abgenommen werden.

Entnahme

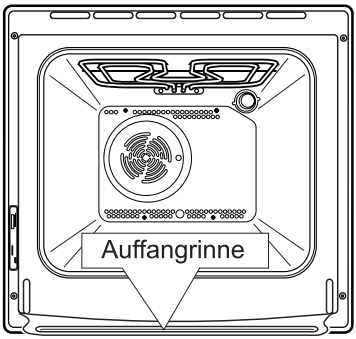
Auf der einen Backofenseite das Einhängegitter festhalten und mit einem 20 Cent Stück die Rändelschraube vorne herausschrauben. Das Einhängegitter hinten anheben, um es auszuhängen.
Ebenso mit dem Einhängegitter auf der anderen Backofenseite verfahren.

Reinigung

Die beiden Einhängegitter mit Teleskopauszugschienen nur mit handelsüblichen Reinigungsmittel **außen reinigen**.
Wichtig: Die Teleskopauszugschienen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!
Achtung, die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!

Einsetzen

Nach der Reinigung die trockenen Einhängegitter zuerst hinten mit dem Haken in das Loch einsetzen, dann vorne mit der Rändelmutter befestigen.

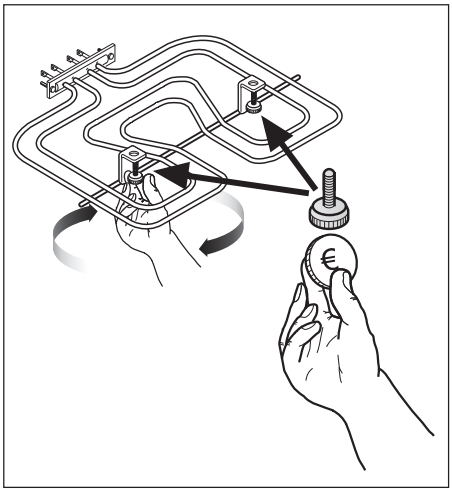


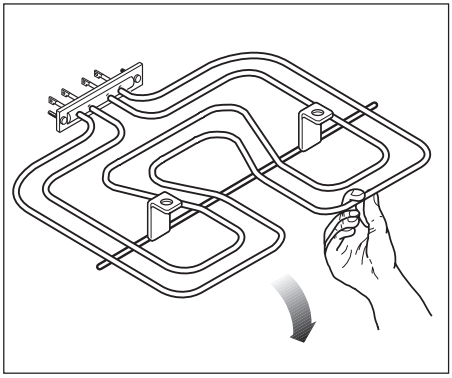
Hinweis: Auffangrinne

Beim Garen von Speisen, welche eine hohe Feuchtigkeit erzeugen (z.B. Gans, Obstblechkuchen etc.) kann sich Kondenswasser in der Auffangrinne sammeln.

Garraumdecke

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper abgesenkt werden.



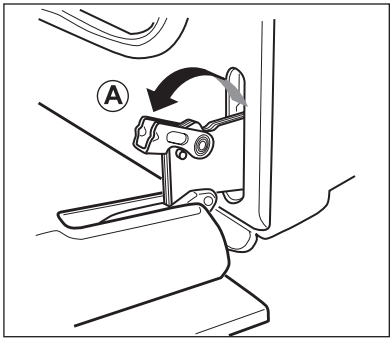


- Vor dem Absenken des Grillheizkörpers muss der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden.
- Der Grillheizkörper muss abgekühlt sein, damit keine Verbrennungsgefahr besteht.
- Der Grillheizkörper darf nicht in heruntergeklappter Stellung betrieben werden.

Grillheizkörper absenken

- Beide Schrauben an den Befestigungsbügeln herausschrauben. Dazu evtl. einen Schraubendreher oder eine Münze verwenden.
  Grillheizkörper dann langsam herunterklappen.
- Decke des Backofens reinigen.
- Nach der Reinigung den Grillheizkörper wieder nach oben klappen und mit den Schrauben sicher befestigen.

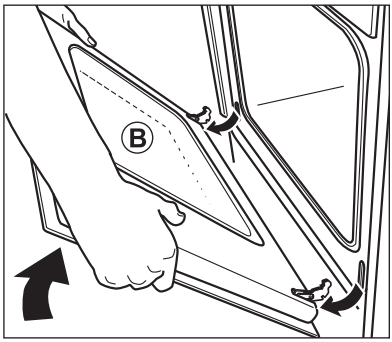
Hinweis:
Prüfen, ob der Grillheizkörper durch die Befestigungsbügel sicher gehalten wird, um ein unbeabsichtigtes Abklappen während des Gebrauchs auszuschließen.



Backofentür

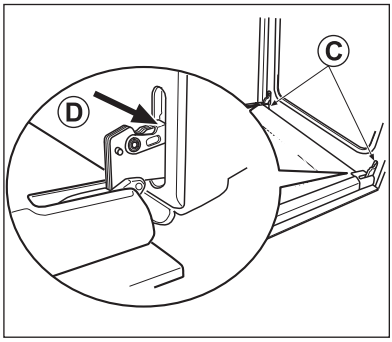
Backofentür aushängen

Zum Reinigen kann die Tür abgenommen werden. Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen. Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen (A).
Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten (B).



Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen:
Die Scharniere der Tür in die Aufnahmeöffnungen wieder einsetzen (C). Auf richtigen und gleichmäßigen Sitz der Scharniere achten.
Dann die Tür langsam nach unten schwenken. Dabei darauf achten, dass die Ecken der Tür nicht unten am Rahmen anstoßen.
Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken (D).
Die korrekte Funktion der Tür langsam überprüfen.

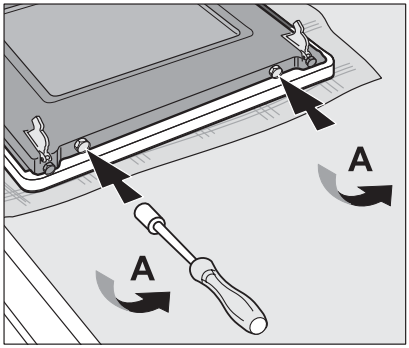


Achtung:
Die Türscharnierhebel niemals „schnappen“ lassen. Die Federwirkung kann sonst zu Verletzungen führen.

Innenreinigung der Glasscheiben

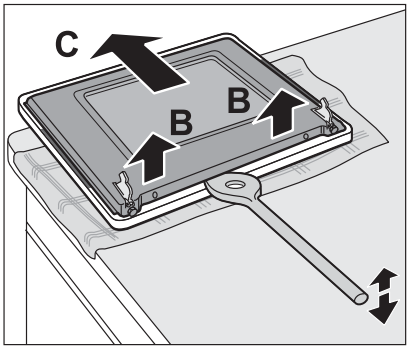
Wenn erforderlich (bei Verschmutzung) kann die Backofentür zerlegt werden, um sie innen zu reinigen.

⚠ Achtung: Bei Demontage und Reinigung mit besonderer Vorsicht hantieren; innen können sich scharfe Kanten befinden!



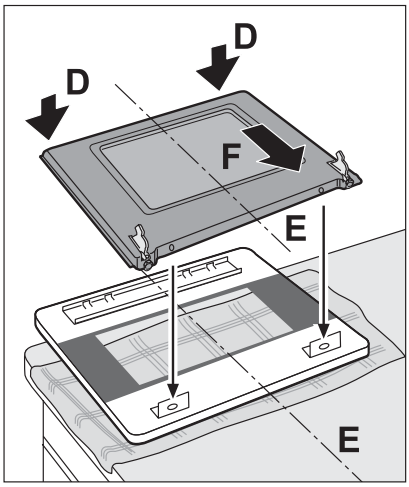
Ein Küchentuch unterlegen und die Backofentür mit der Außenseite auf eine waagerechte Fläche auflegen. Tür möglichst nicht auf dem Griff ablegen.

Die beiden inneren Schrauben (A), welche sich zwischen den Scharnieren befinden, entfernen. Keinesfalls die Schrauben am Scharnier lösen!



Einen Holzkochlöffel o.ä. zwischen Rahmen und Glasscheibe ansetzen und den Rahmen geringfügig nach oben anheben (B).
Dann den Rahmen in Richtung Türgriff schieben (C), um die Teile zu trennen.

Die Reinigung vornehmen.



Beim Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen:
Den Rahmen mit der Oberkante voran an dem Halteblech der Glasscheibe ansetzen (D) und so mittig ausrichten (E), dass die Schraubenlöcher übereinstimmen.
Dann den Rahmen geringfügig aufdrücken, zurückschieben (F) und einrasten lassen, bis die beiden Haltebleche verdeckt werden.

Zuletzt die Schrauben (A) wieder einsetzen.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten
Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Elektronik des Backofens zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen, das Gerät durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Minuten spannungslos machen. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display wird „SAFE" angezeigt?
- Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Siehe Kapitel „Kindersicherung".

Im Display wird "OFF" angezeigt?
- Die Betriebsdauerbegrenzung hat angesprochen. Siehe Kapitel „Automatische Sicherheitsabschaltung".

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen" beschrieben.

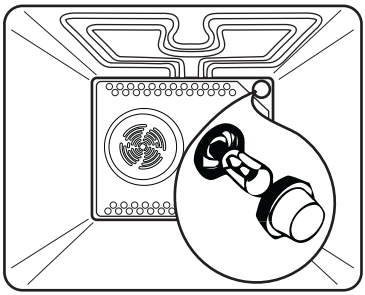
Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Ist die Kindersicherung oder die Ein/Abschaltautomatik eingeschaltet?
- Hat die Betriebsdauerbegrenzung für den Backofen angesprochen?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen" ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Im Display wird ein Fehlercode Fxx angezeigt?
- Das Gerät ist defekt. Bitte den Fehlercode notieren und den technischen Kundendienst rufen.

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Die Fassung der Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr!
Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.



Backofenlampe

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.

Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst bestellt werden.
Die Schalterknebel können nach vorne abgezogen und dann ausgewechselt werden.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpakkung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpakkung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Sicherheitshinweise für den Installateur

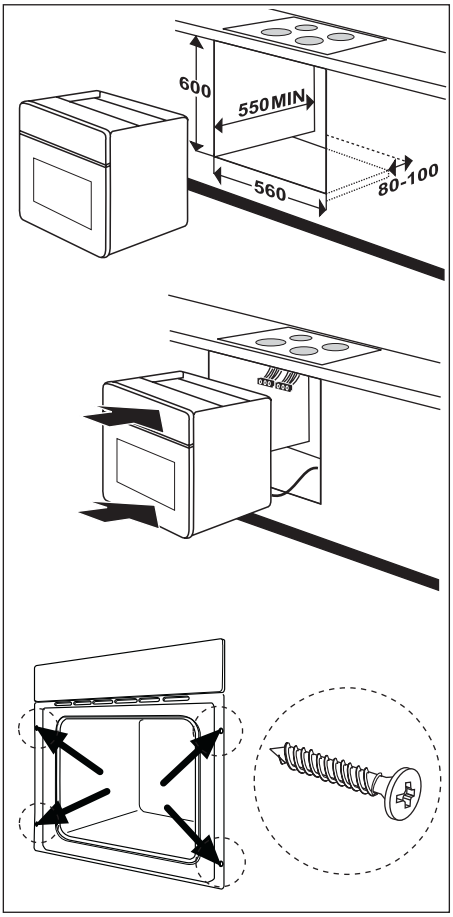
- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Quelle aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

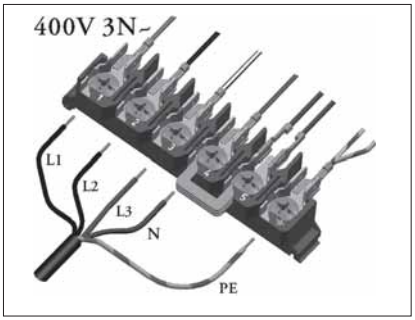
Einbau Kochfeld

Den Glaskeramik-Kochfeldern liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.



Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nische sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist. Das Bodenbrett muss kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschrankes. Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes oder der Kochmulde am Einbauherd ganz einstecken.
- Das Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Die Backofentür öffnen und das Gerät jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.



Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!

Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!

Die angeschlossene Verbraucherspannung (230 V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

Vorgehensweise:

- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß der abgebildeten Anschlussart vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter.

N = Neutralleiter

Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter

Technische Daten

Elektro-Einbauherd 31000	**Produkt-Nr.**	560.176 / 328.053 / 844.746
Abmessungen Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,7/ 59,4/ 56,0
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht, ca.	kg	34
Energieregler	Anzahl	4
Backofen		
Elektronik-Bedienung.	Anzahl	1
Einschubebenen	Anzahl	4
(Teleskopauszugschienen auf 2 Ebenen)		
Betriebsarten		
Heißluft-Plus	kW	2,0
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Großflächengrill	kW	2,45
Pizzastufe	kW	3,0
Umluftgrill	kW	1,7
Heißluft	kW	1,8
Unterhitze	kW	1,0
Schnellaufheizung „SAH“	kW	3,0
Kleinflächengrill	kW	1,65
Auftaustufe	kW	0,03
Warmhaltestufe	kW	1,8
Vorwärmen	kW	1,0
Ventilator	W	25
Kühlgebläse	W	25
Innenbeleuchtung	W	25
max. Temperatur	°C	250
Zubehör/ Ausstattung		
Fettpfanne	Anzahl	1
Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Fettfilter	Anzahl	1
Backofen Türglasscheiben	Anzahl	2
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Gesamt-Anschlusswert	kW	10,2
Backofen, max.	kW	3,1

Kombinierbare Kochfelder und Mulden:
siehe nächste Seite

Technische Daten

Nur folgende Glaskeramik-Kochfelder dürfen mit dem Einbauherd kombiniert werden:

GK 504011 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	174.893
weiß	913.701
Edelstahl	661.920
Facette	424.760
Rahmenlos	933.312

GK 504011-1 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	355.145
weiß	743.794
Edelstahl	188.647
Facette	445.275

GK 614011 (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	641.133
weiß	122.835
Edelstahl	946.422
Facette	415.482

GK 614101 TC (Glaskeramik-Kochfeld)

	Prod.-Nr.
braun	839.237
weiß	339.153
Edelstahl	015.064
Facette	480.094
Flächenbündig	426.284

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH

Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche **Beratung** erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 50 07 933

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

Telekom, 0,12 € / Min. (Stand 12/01)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Servicestelle verbunden.

Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.
Das Typschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.

Elektro-Einbauherd

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Ersatzteile

Ersatzteile können durch Bestellung über die Telefonnummer

0180 - 5 13 60 20

Telekom 0,12 € /Min (Stand 01/02)

bezogen werden.

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht.
Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROFECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an.
Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE GmbH
90762 Fürth

GRAFICHE MDM - Forlì

Elektro-Einbauherd 31000

Produkt-Nr. 560.176 braun
328.053 weiß
844.746 Edelstahl

35690-3806

05/2006
R.1 - EHP R&D-Wildn